

PINOT NERO

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNI

Uve: Pinot Nero

Sistema di allevamento: Guyot

Ceppi per ettaro: 4.000-5.000

Terreno: calcareo-argilloso, ben drenato, ricco di minerali

Altitudine: 250-400 m s.l.m.

Epoca di vendemmia: metà settembre

Resa: 50-60 q.li/Ha

VINEYARD

Grapes: Pinot Nero

Training system: Guyot

Stumps per hectare: 4.000-5.000

Soil: calcareous-clay, well-drained, rich of minerals

Altitude: 250-400 m/s.l.m.

Harvest: mid-September

Yield: 50-60 q.li/Ha

WEINBERG

Rebsorten: Pinot Nero

Rebzüchtung: Guyot

Rebstöcke pro Hektar: 4.000-5.000

Boden: kalkhaltig-lehmig, gut drainiert, reich an Mineralien

Höhe: 250-400 Meter über Meeresspiegel

Erntezeit: Mitte September

Trauben: 50-60 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Entrappen und sanftes Pressen der Trauben, mit Gärung bei kontrollierter Temperatur (24-26°C) für 8-10 Tage. Maischegärung auf den Schalen zur Förderung der Extraktion von Tanninen und Farbe, mit einer kurzen Flaschenreife vor dem Verkauf.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso brillante con riflessi granato

Profumo: elegante e complesso, con sentori di piccoli frutti rossi (ciliegia, fragola), note floreali di rosa e violetta, accenni di spezie e tabacco

Sapore: fresco e armonico, con tannini delicati ma ben integrati, acidità equilibrata e una lunga persistenza di frutta rossa matura e spezie

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: bright red with garnet reflections

Parfum: elegant and complex, with scents of small red fruits (cherry, strawberry), floral notes of rose and violet, hints of spices and tobacco

Taste: fresh and harmonious, with delicate but well-integrated tannins, balanced acidity, and a long persistence of ripe red fruit and spices

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: leuchtendes Rot mit granatroten Reflexen

Bukett: elegant und komplex, mit Aromen von kleinen roten Früchten (Kirsche,Erdbeere) blumige Noten von Rose und Veilchen, Anklänge von Gewürzen und Tabak

Geschmack: frisch und harmonisch, mit zarten, aber gut integrierten Tanninen, ausgewogener Säure und langem Nachhall von reifen roten Früchten und Gewürzen

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 13% vol

Estratto secco netto: 27 g/l

Zuccheri riduttori: 2,6 g/l

Acidità totale: 5,2 g/l

Anidride solforosa totale: 90/100 mg/l

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 13% vol

Net dry extract: 27 g/l

Reducer sugars: 2,6 g/l

Total acidity: 5,2 g/l

Total sulphites: 90/100 mg/l

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 13 % vol

Trocken Extrakt: 27 g/l

Restsüsse: 2,6 g/l

Säuregehalt: 5,2 g/l

Gesamtschwefeldioxid: 90/110 mg/l

ABBINAMENTI

Perfetto con piatti di carne bianca, arrosti, selvaggina leggera, risotti e formaggi stagionati. Ottimo anche con piatti a base di funghi e piatti tipici della cucina trentina.

Note di servizio: servire a 16-18°C

FOOD MATCHING

Perfect with white meats, roasts, light venison, risottos and aged cheeses. Excellent also with mushroom-based dishes and traditional Trentino cuisine.

Service notes: served at 16-18°C

SPEISEEMPFEHLUNG

Perfekt zu weißem Fleisch, Braten, leichtem Wild, Risotto und gereiftem Käse. Auch hervorragend zu Pilzgerichten und typischen Gerichten der Trentiner Küche.

Serviertemperatur: servieren bei 16-18°C



Pinot Nero



16-18°C



13% vol



750 ml